取扱説明書

デロンギ
エスプレッソ・カプチーノ メーカー

型番 ECM300J-E

家庭用

MADE IN CHINA

このたびは、デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカーECM300J-Eをお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

特長

■ 豊かなアロマを味わえる最上位機種です

豊かなアロマを味わえる15気圧（抽出時9気圧）のポンプ式で、抽出温度もベストな90℃を可能にした、エスプレッソメーカーの最上級機種です。

■ 耐久性に優れています

スチール製ボディの採用で高級感と耐久性の良さを兼ね備えたモデルです。

■ 本格的なエスプレッソコーヒーが楽しめます

抽出口のアダプターがエスプレッソの無駄な泡立ちを抑え、きれいなクレマを実現。いつでも淹れたてのおいしさが楽しめます。

■ コーヒー粉とポッドの両方に対応しています

専用ホルダーとフィルターが標準で装備されているので、コーヒー粉でもポッドのどちらでもお使いいただけます。

■ ご家庭で手軽にカプチーノが作れます

高性能二重構造ミルクフロスターの採用で、きめ細かいフォームミルクが簡単に作れます。

■ ステンレス製カップウォーマートレイをマシン上部に設置

エスプレッソを最適の温度で味わえます。

もくじ

安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2 つに分け、明示しています。

警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」、「禁止」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。

 発火注意 感電注意 高温注意 禁止行為

 分解禁止 強制／指示 プラグをコンセントから抜く

電源について

 警告

●電源は家庭用交流 100V ／ 50/60Hz を使う

●「15A 125V」と記されている壁面のコンセントを単独で使う

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

 注意

●ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する

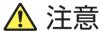
使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、近くの電力会社にご相談ください。

コンセントについて

 警告

●コンセントは単独で使用する

コンセントは、本製品だけ（単独）で使用してください。なお、差し込み口が二つあるコンセントの場合は、片方の差し込み口を空のままでご使用ください。

 注意

●延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない

コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱し、発火する恐れがあります。

●取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない

取り付けの悪い（ガタツキのある）コンセントや差込み口（刃受）のゆるいコンセントは、絶対に使用しないでください。感電や発熱の恐れがあります。

プラグについて

 警告

●濡れた手で、電源プラグの抜き差しをしない

感電する恐れがあります。

 注意

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く

電源コードを無理に引っ張ると、破損する恐れがあります。

●電源プラグは、根元までしっかりと差し込む

不完全な接続は、感電や発熱の恐れがあります。

電源コードについて

 警告

●変形・破損している電源プラグ／電源コードは絶対に使わない
感電やショート、発火する恐れがあります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.18 参照）に、交換を依頼してください。

●異常発熱している電源プラグ／電源コードは絶対に使わない
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.18 参照）に、電源プラグ／電源コードの交換を依頼してください。ショートや発火する恐れがあります。

 注意

●電源プラグ／電源コードを破損するようなことはしない
電源プラグ／電源コードは、大切に扱ってください。無理に曲げたり、物をのせたり、傷をつけないでください。傷んだまま使用すると、感電やショート、発火などの原因になります。

使用上の注意：お湯や蒸気について

 警告

●使用中および使用後しばらくは給湯口やスチーム管（ノズル）などに触れない
給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくるお湯や蒸気は高温ですので、ヤケドにご注意ください。
また、使用後しばらくは熱いので、給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分、スチーム管に触れないでください。

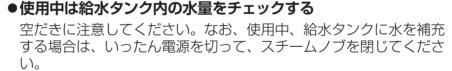
●抽出中はフィルターホルダーを取り外さない
エスプレッソ抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。

使用上の注意

 警告

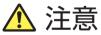
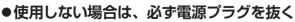
●フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、正しく、しっかりと固定する

●使用中は給水タンク内の水量をチェックする

空だきに注意してください。なお、使用中、給水タンクに水を補充する場合は、いったん電源を切って、スチームノブを閉じてください。

●異常が生じた場合は、使用を中止する
万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、スチームノブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。異常な状態で使い続けると、事故や故障につながります。必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.18 参照）までご連絡ください。

●本製品を分解したり、改造をしない
故障や発火の恐れがあります。

 注意

●屋外や他の用途で使用しない
本製品は、エスプレッソの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱などの家事専用です。

●使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
使用しないときは、スチームノブを閉じて、電源を切り、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

●水／湿気の多い場所（部屋）で使わない
ショートや感電の恐れがあります。

●小さなお子様が近くにいるときは、必ず付き添う
使用中および使用していないときもお子様が本製品のそばにいるときは大人の方が付き添ってください。

安全上のご注意（続き）

お手入れについて

警告

●必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体や各部が冷えてから行う

注意

●絶対に、水に浸したり、水洗いをしない

●洗剤やクレンザー、シンナー、金たわしなどは使わない

●スチームノズルのお手入れは必ず行う

牛乳の泡立てなどでミルクフロスター（スチームノズル）を使用した後は、必ずお手入れをしてください（P.14 手順 6 および P.15 参照）。

仕様

製品名称		エスプレッソ・カプチーノ メーカー	電源コードの長さ		2m
型式番号		ECM300J-E	材質	本体	ポリプロピレン樹脂・スチール
定格	電圧／周波数	交流 100V ／ 50/60Hz		台座	ABS
	消費電力	1000W		水タンク	SAN（AS 樹脂）
外形寸法		幅 270 ×奥行 280 ×高さ 315mm		水タンクふた	ABS
質量		約 3.9kg（本体のみ）		ボイラー	ステンレス
給水タンク容量		最大水量：1.45L		カップウォーマー	ステンレス

各部の名称とはたらき（フィルター&フィルターホルダー）

《カフェ・ポッド抽出用》

カフェ・ポッド専用フィルター

フレーム
（バネ式）

ゴムパッキン
保護用グリースを事前に洗い流してください。
※グリースは、人体に影響のあるものではありません。

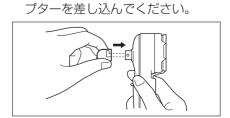
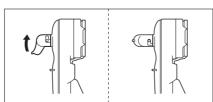
カフェ・ポッド用フィルターホルダー

柄

抽出穴
（1 ヶ所）

アダプター
抽出穴に取り付けることで、エスプレッソ抽出の勢いを弱め、よりきめ細かいクレマがつくれます。
アダプターを取り付けないと、抽出されたエスプレッソの中に大きな泡ができ、きれいなクレマをつくることができませんので、必ず取り付けてください。

①フィルターホルダーのツメの部分に、アダプターの溝を合わせてアダプターを差し込んでください。

②アダプターが止まるまで回転させてください。

《コーヒー粉抽出用》

1 杯用フィルター
（コーヒー粉専用）

2 杯用フィルター
（コーヒー粉専用）

コーヒー粉用フィルターホルダー

柄

抽出穴
（2 ヶ所）

計量スプーン
1 杯分のコーヒー粉は**計量スプーン小山盛り＝約 8 ～ 10g** が目安。

同梱品

- **「お試し用カフェ・ポッド」お申込みハガキ**
- **個人情報用目隠しシール**

各部の名称とはたらき（本体）

ふた●

カップウォーマー●
エスプレッソ用カップ４個を同時にあたためることができる。

スチームノブ●
＋方向に回す（開ける）とスチーム管／ノズルから熱湯または蒸気が出てくる。
開ける：＋方向（反時計回り）に回す
閉じる：－方向（時計回り）に回す

操作パネル
（下段参照）

●プレッサー
フィルターに詰めたコーヒー粉を押して平らにする。

●給湯口
小さな孔から高圧力で熱湯が噴き出てくる。

下から見た図

凹部(2 ヶ所)

●給水タンク
新鮮で澄んだ水を、MAX 表示（最大量：1.45L）まで入れる。
垂直に引き抜くと給水タンクをはずすことができる。

●給水バルブ

●スチーム管
スチームノブを＋方向に回すと熱湯および蒸気が出てくる。

●ミルクフロスター／スチームノズル
蒸気で泡立てや加熱をするとき、スチーム管の先に取り付ける。
スチームノズルを取り付けるときは、スチームノズルの目印線とスチーム管取っ手部分の位置を合わせて、スチーム管に押し込むようにはめ込む。取り外すときは、まっすぐ下に引いて取り外す。
ミルクフロスターを取付けるときは、左に回して切り欠きにスチーム管のツメをしっかりとはめ込み、右に回す。取り外すときは、逆の手順で左に回して取り外す。

●スチーム管取っ手

●電源コード

●プラグ

【ミルクフロスターの取り外し】

【スチームノズルの取り外し】

カップ受け（取り外し可）●
中央の穴２つは、フィルターホルダー（抽出口）からエスプレッソが落ちてくる位置の目安。

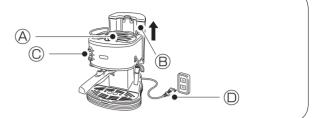
●トレイ（取り外し可）

〈操作パネル〉

初めてお使いになる前に

初めて本製品をご使用される際は、事前に、付属品および本体内部（ボイラーやスチーム管、スチームノズル）の洗浄を行ってください。付属品の洗浄は、P.15「お手入れのしかた」を参照してください。

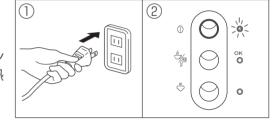
〈ご使用の前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを一方向（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から給水タンクを取り外します。
Ⓒ電源が OFF になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

給水タンクに水を入れ、本体に戻す

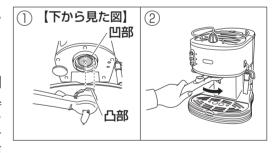
タンクの MAX 表示（1.45L）まで澄んだ水道水、または軟水のミネラルウォーターを入れ（①）、本体に戻します（②）。

※このとき、給水タンク取っ手のつけ根部分を本体のくぼみにはめ込み、タンクの底にある給水バルブが開くように、しっかりと押し下げてください。ふたがきちんと閉まっていることを確認してください。

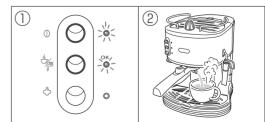
プラグを壁面のコンセントに差し込み、電源ボタンを押す

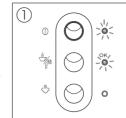
プラグを壁面のコンセントに直に差し込み（①）、電源ボタンを押します（②）。電源ランプが赤く点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

使用するフィルターを、フィルターホルダーにセットします。次に、フィルターホルダーの凸部分（2 ヶ所）と給湯口の凹部分（2 ヶ所）が合うように、柄を左側にして下から押し込み（①）、そのまま、柄をできるだけ右に回して（②）固定します。外す場合は、柄を左に戻します。取り付け後、フィルターホルダー（抽出穴）の真下に、お湯を受ける大きめの容器（耐熱製）を置いてください。

※カフェ・ポッド専用フィルターホルダーをご使用の場合は、アダプターをあらかじめフィルターホルダー抽出穴に取り付けておいてください。（P.3 参照）

OK ランプ点灯後、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押す

予熱が完了すると OK ランプが点灯するので、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押すと（①）、抽出穴から熱湯が出てきます（②）。

給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。
給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

エスプレッソ抽出ボタン［ ］を押して、給湯を停止する

容器の八分目までお湯がたまったら、エスプレッソ抽出ボタン［ ］を押して（①）、給湯を止めます（②）。カップのお湯を捨ててください。

⚠ご注意
カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。トレイは浅いので溢れます。

スチームノブを開け、同時にエスプレッソ抽出ボタン［ ］を押す

OK ランプ点灯後、カップをスチームノズルの下に置きます。スチームノブをゆっくりと＋方向（反時計回り）に回し（開ける）（①）、同時にエスプレッソ抽出ボタン［ ］を押します（②）。スチームノズルの先から熱湯が出てきます。
カップの八分目までお湯がたまったら、スチームノブを閉じ、エスプレッソ抽出ボタン［ ］を押して給湯を止めます。

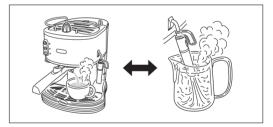
※使用中、スチームノブの上面が熱くなるのでご注意ください。
※スチームノブを締めすぎるとパッキンが破損し、水切れが悪くなります。

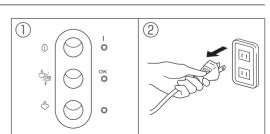
カップを外すときは、必ず熱湯の出が止まったことを確認してください。

手順 4、5、6 を、2 ～ 3 回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順 4、5、6 を交互に 2 ～ 3 回繰り返します。

途中でタンクの水が無くなった場合は、電源ボタン［⏻］を押して電源を切り、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。

フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。

電源を切る

洗浄が終わったら電源を切り（①）、必ずプラグをコンセントから抜いてください（②）。
フィルター／フィルターホルダーは冷えてから取り外し、乾かしてください。

エスプレッソの抽出（Ⅰ）：カフェ・ポッドを使う

厳選された豆をエスプレッソ用に深煎り／（極）細挽きしたコーヒー粉を圧縮パックした「カフェ・ポッド」をご利用になれば、手早く簡単にエスプレッソを味わうことができます。

〈ご用意ください〉

カフェ・ポッドは…

※１個(１杯分)しかセットできません。
ご使用（抽出）は１回限りです。

水は…

新鮮で澄んだ水道水や、軟水（日本の硬度：90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり、故障の原因になります。

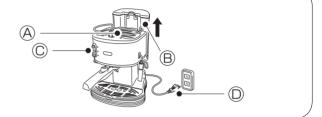
カップは…

エスプレッソ用のカップには約60～80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

フィルターホルダーは…

カフェ・ポッド用のフィルターおよびフィルターホルダーを使います。（アダプターの取り付け方は、P.3「各部の名称とはたらき」を参照）

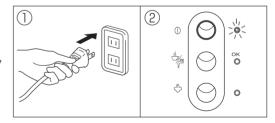
〈ご使用の前に、以下の点をご確認ください〉

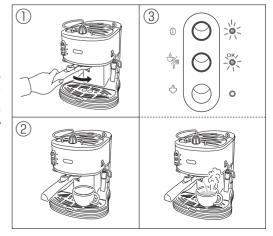
Ⓐスチームノブを一方向（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から給水タンクを取り外します。
Ⓒ電源がOFFになっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクのMAX表示（1.45L）まで澄んだ水道水または軟水のミネラルウォーターを入れ（①)、本体に戻します（②)。

※このとき、給水タンク取っ手のつけ根部分を本体のくぼみにはめ込み、タンクの底にある給水バルブが開くように、しっかりと押し下げてください。ふたがきちんと閉まっていることを確認してください。

プラグを壁面のコンセントに差し込み、電源ボタン［⏻］を押す

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み（①)、電源ボタン［⏻］を押します（②)。ボイラーの加熱が始まります。

フィルターとカップの湯煎をする
(P.5「初めてお使いになる前に」の手順３～５を参照)

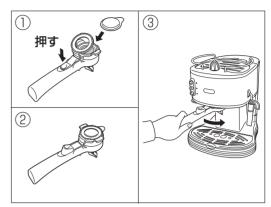
カフェ・ポッド用フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口にしっかりと取り付けます（①)。フィルターホルダーの抽出穴（１つ）の真下に、使用するカップを置きます（②)。OKランプ点灯後、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押します（③)。抽出穴から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目までたまったら、再度エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押して、給湯を停止します。

※必ず、先に P.5 ～ 6「初めてお使いになる前に」をお読みください。

給湯口からフィルターホルダーを外す

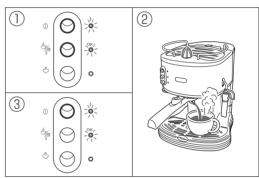
フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などで拭きとってください。

カフェ・ポッドをフィルターホルダーにセットし、再び給湯口に取り付ける

フィルターホルダーの柄にあるボタンを押してフレームを起こします（①）。フィルターの上にカフェ･ポッドの端が柄の反対に向くようにセットします（②）。フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け（③）、先ほど湯煎したカップを空にして下に置きます。

※カフェ・ポッドは、1 個（1 杯分）しかセットできません。
　また、ご使用（抽出）は 1 回限りです。

OK ランプ点灯後、エスプレッソ抽出ボタン［ ］を押す

OK ランプ点灯後、エスプレッソ抽出ボタン［ ］を押します（①）。エスプレッソの抽出が始まり、フィルターホルダー抽出穴（1 つ）からエスプレッソが出てきます（②）。カップに半分ほど（約 30cc）入ったら、再度エスプレッソ抽出ボタン［ ］を押してエスプレッソの抽出を停止します（③）。

※ OK ランプ消灯時にボタンを押すと、エスプレッソの抽出に不適当な温度のお湯が出てきます。

※抽出中に OK ランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが温度（適温）の調整をしているためで、故障ではありません。

エスプレッソ 1 杯分を抽出するときの基準値
・エスプレッソの抽出量＝約 30cc
・30cc 抽出に要する時間（抽出時間）＝約 20 秒

高温注意

抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が吹き出し、ヤケドをする危険があります。

給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのカフェ・ポッドを取り出す

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し（①）、フレームを起こして抽出済みのカフェ・ポッドを取り出します（②）。この時、紙の縁をつまんで取り出してください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだカフェ・ポッドは熱いので、触らないでください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順 3 ～ 7 を繰り返してください。

注意点
・一度抽出したカフェ・ポッドは再び使用できません。毎回、新しいカフェ・ポッドをご使用ください。
・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

停止する

電源を切り（①）、プラグをコンセントから抜きます（スチームノブも閉じる）（②）。給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。

エスプレッソの抽出（Ⅱ）：コーヒー粉を使う

本格的なエスプレッソを作る／抽出するために、それに適したコーヒー粉（エスプレッソマシン用）と水、そして風味や温度を保つためのカップをご用意ください。

〈ご用意ください〉

コーヒー粉は…

“エスプレッソマシン用”と表記された極細挽きの粉が最適です。
※ドリップおよびモカ用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。

水は…

新鮮で澄んだ水道水や、軟水（日本の硬度：90mg/L 以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

カップは…

エスプレッソ用のカップには約 60 ～ 80mL の容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

フィルターホルダーは…

コーヒー粉抽出用のフィルターおよびフィルターホルダーを使います。

〈ご使用の前に、以下の点をご確認ください〉

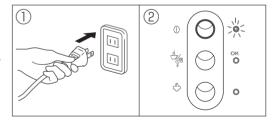
Ⓐスチームノブを一方向（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から給水タンクを取り外します。
Ⓒ電源が OFF になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの MAX 表示（1.45L）まで澄んだ水道水または軟水のミネラルウォーターを入れ（①)、本体に戻します（②)。

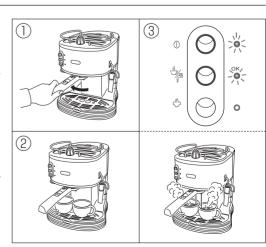
※このとき、給水タンク取っ手のつけ根部分を本体のくぼみにはめ込み、タンクの底にある給水バルブが開くように、しっかりと押し下げてください。ふたがきちんと閉まっていることを確認してください。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、電源ボタン［⏻］を押す

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み（①)、電源ボタン［⏻］を押します（②)。ボイラーの加熱が始まります。

3 フィルターとカップの湯煎をする

（P.5「初めてお使いになる前に」の手順 3 ～ 5 を参照）

① 1 杯用又は 2 杯用のコーヒー粉用フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
②フィルターホルダーの抽出穴（2 つ）の下に、使用するカップ（2 杯分を抽出する場合は 2 個）を置きます。
③ OK ランプ点灯後、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押します。抽出穴（2 つ）から熱湯が出てきますので、カップの八分目までたまったら、再度エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押して給湯を停止します。

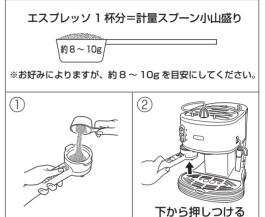
※右図は、2 杯どりのときを示しています。
※「2 杯用フィルター」を使い、1 度に 2 杯（2 カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などで拭きとってください。

フィルターにコーヒー粉を詰め、ホルダーを給湯口に取り付ける

フィルターに、付属の計量スプーンを使って、適量（★）のコーヒー粉を入れます（①）。次に、給湯口の左隣にあるプレッサーで、コーヒー粉を平らに押し詰めてください（②）。
フィルターホルダーを給湯口に取り付け、湯煎したカップをフィルターホルダー抽出穴の下に置きます。

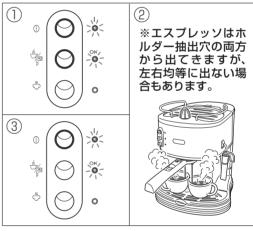
★ 1 杯用：計量スプーン小山盛り 1 杯（約 8 ～ 10g）
2 杯用：計量スプーンすりきり 2 杯弱（約 13 ～ 14g）

※フィルターの縁に付いたコーヒー粉は、必ず払い落してください。

OK ランプ点灯後、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押す

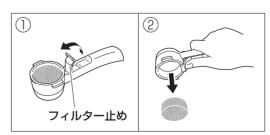
OK ランプ点灯後、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押します（①）。エスプレッソの抽出が始まり、フィルターホルダー抽出穴（2 つ）からエスプレッソが出てきます（②）。カップに半分ほど（約 30cc）入ったら、再度、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押し、エスプレッソの抽出を停止します（③）。
※ OK ランプ消灯時にボタンを押すと、エスプレッソの抽出に不適当な温度のお湯が出てきます。

エスプレッソ 1 杯分を抽出するときの基準値
・エスプレッソの抽出量：約 30cc
・30cc 抽出に要する時間（抽出時間）＝約 20 秒

高温注意

抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が吹き出し、ヤケドをする危険があります。

※抽出中に OK ランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが温度（適温）の調整をしているためで、故障ではありません。

給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外します。柄からフィルター止めを起こし、フィルターを押さえてください（①）。抽出済みのコーヒー粉を捨てます（②）。
※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、触らないでください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順 3 ～ 7 を繰り返してください。

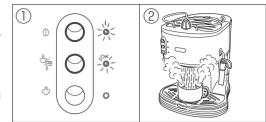
注意点
・一度抽出したコーヒー粉は使用せず、毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。
・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

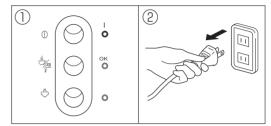
次のページに続きます。→

エスプレッソの抽出（Ⅱ）：コーヒー粉を使う（続き）

お手入れをする

給湯口の洗浄（※一日の最後の抽出後に行います）

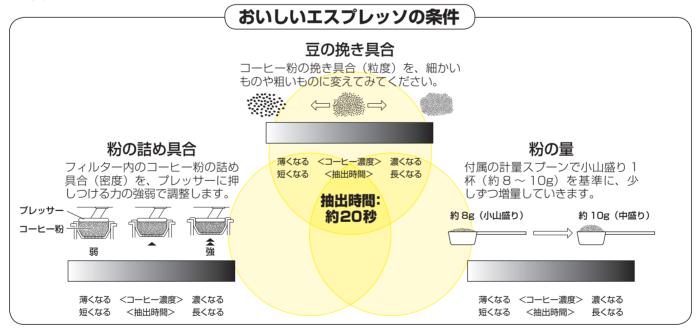
フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器（耐熱性）を置き、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押します（①）。給湯口から熱湯が出てきます（②）。
洗浄後は、再度エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押して抽出を停止します。

電源を切る

電源ボタン［⏻］を押して電源を切り（①）、プラグをコンセントから抜きます（スチームノブも閉じる）（②）。
給水タンクを本体から取り出し、残水を捨ててください。

エスプレッソ抽出の基本（コーヒー粉を使う場合）

お好みのエスプレッソを抽出するには、まず、基本（標準）的な抽出方法をマスターしてください。
30cc のエスプレッソを約 20 秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ 1 杯分を抽出するための各基準値】

抽出量：約 30cc　　**抽出時間：約 20 秒**

★ 1 度にエスプレッソ 2 杯（2 カップ）分を抽出する場合は、粉の量を約 13 ～ 14g（目安）にしてください。
★「2 杯用フィルター」を使い、1 度に 2 杯（2 カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約 2 ～ 3mm の長く消えない層が自然にできます。
※アラビカ種 100%の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。
抽出が不適切だと以下のようなクレマになりますので、微調整をしてください。
・抽出が早いエスプレッソ（10 秒前後の抽出）➡ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
・抽出が遅いエスプレッソ（30 秒前後の抽出）➡ 濃い茶色の泡になる

カプチーノの作り方 ※必ず、前項目の「エスプレッソの抽出」を先にお読みください。

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。
泡立てに適した牛乳と泡立て用の器（ピッチャー）をご用意ください。

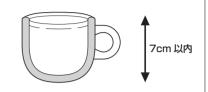
〈ご用意ください〉

牛乳は…

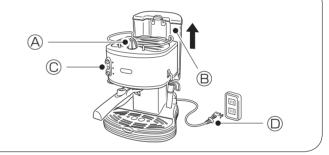
新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳をご使用ください。
※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

泡立て用の器は…

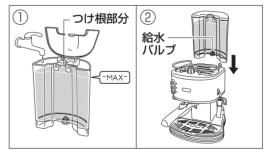
約 250 ～ 350mL の容量で、取っ手のある金属製（ステンレスなど）のものが最適です。
※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。

カップは…

カプチーノ用のカップには、約 120 ～ 150mL の容量で、肉厚のものをお選びください。

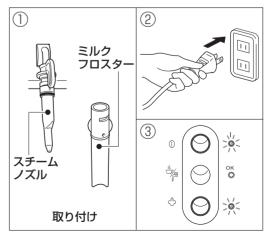
〈ご使用の前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを一方向（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から給水タンクを取り外します。
Ⓒ電源が OFF になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

タンクの MAX 表示（1.45L）まで澄んだ水道水または軟水のミネラルウォーターを入れ（①）、本体に戻します（②）。

※このとき、給水タンク取っ手のつけ根部分を本体のくぼみにはめ込み、タンクの底にある給水バルブが開くように、しっかりと押し下げてください。ふたがきちんと閉まっていることを確認してください。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、電源ボタン［⏻］を押す

事前に、スチーム管の先にスチームノズル、ミルクフロスターの順で取り付けてください（①：P.4 参照）。
プラグを壁面のコンセントに直に差し込み（②）、電源ボタン（⏻）を押し、次にスチームボタン（♨）を押します（③）。
蒸気を作るには、必ずスチームボタン［♨］を押してください。エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押すと蒸気にならず、給湯口から熱湯が出てきます。

※ OK ランプ消灯時にスチームノブを回すと、スチームミルクを作るのに不適当な温度の蒸気が出てきます。

次のページに続きます。→

カプチーノの作り方（続き）

蒸気を使って、牛乳を泡立てる

OK ランプ点灯後、泡立て用の器（ピッチャー）に入れた牛乳を、ミルクフロスターからの蒸気で泡立てます。

【泡立ての手順】

① OK ランプが点灯したら、スチームノブを 3 ～ 5 秒ほど開けて、スチーム管内の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じます。

②新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの約 1/3 ～ 1/2 まで入れます。
約 2 倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出る場合があります（カプチーノ 1 杯分のミルクは出来上がり量 60 ～ 70cc が目安です）。

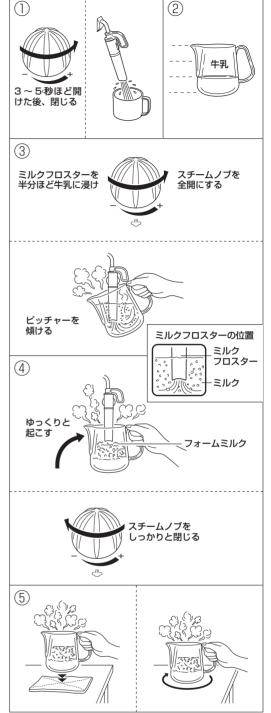
③（OKランプ点灯時）ミルクフロスターを半分ほどピッチャーの牛乳の中に浸け、ピッチャーを傾けた状態でスチームノブを徐々に全開にします。
ミルクフロスターの先からシューッという音と共に蒸気が噴き出し、牛乳を加熱します。

⚠ご注意
泡立て中は、常にミルクフロスターの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。表面から出るとブスッブスッという音がして、泡が大きくなってしまいます。

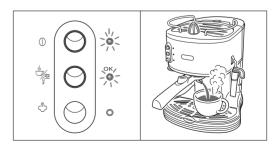
④しばらくするとミルクが温まり、ピッチャーの底を触ると人肌よりやや熱い状態になります。ミルクが泡立ち始めますのでピッチャーをゆっくりと起こします。ピッチャーの口近くまで泡が上がってきたら、スチームノブを閉じて、蒸気を止めます。

高温注意
ミルクフロスターから蒸気が出ている（＝スチームノブを開けている）ときに、ピッチャーを外さないでください。ヤケドをする危険があります。

⑤蒸気の出が止まったら、ミルクフロスターからピッチャーを外します。
ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。

⚠ご注意
ミルクを加熱しすぎると泡立てがうまくいかないのでご注意ください。

エスプレッソを抽出する

「エスプレッソの抽出」の手順を参照して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。

※カフェ・ポッドで抽出の場合（P.7 3 ～ P.8 6 ）
コーヒー粉で抽出の場合（P.9 3 ～ P.10 6 ）

湯煎をする エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎を行ってください。これにより、 ボイラー内の湯温がエスプレッソ抽出に適した温度まで早く下がります。

エスプレッソに泡立てた牛乳を盛る（カプチーノの出来上がり）

抽出したエスプレッソに適量のフォームミルクを盛り付けます。後はお好みで、砂糖やココアパウダー、シナモンなどを添えてください。

※理想的なバランスは、エスプレッソ約 1/3、フォームミルク約 2/3 です。

お手入れをする

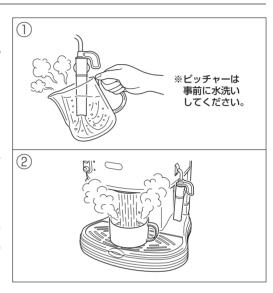
ミルクフロスターと給湯口の洗浄

ミルクフロスターを使用した後は、必ず穴に残っているミルクなどを洗い流してください。そのままにしておくと、固まって目詰まりを起こします。

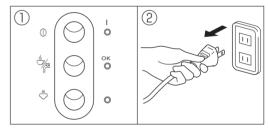
①【ミルクフロスターの洗浄】（毎回使用後）

半分ほど水を入れたピッチャーにミルクフロスターを浸け、スチームノブを開け、同時にエスプレッソ抽出ボタン［ ］を押します。スチーム管からはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノブをしっかりと閉じてください。

②【給湯口の洗浄】（その日の最終使用後）

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置き、エスプレッソ抽出ボタン［ ］を押します。給湯口から熱湯が出てきます。洗浄後、再度エスプレッソ抽出ボタン［ ］を押して抽出を止めます。

使用を停止する

電源ボタン［ ］を押し、電源を切ります（①）。プラグをコンセントから抜きます（スチームノブも閉じる）（②）。

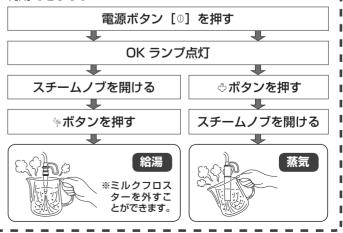
給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。

カフェ・ラテの作り方

エスプレッソにスチームミルクを加えると、カフェ・ラテになります。**スチームミルク**とは、泡の少ないあたためられたミルクのことです。下の図のようにフォームミルクをピッチャーからエスプレッソに注ぐ際、はしやスプーンの柄などで泡が入るのを押さえると、スチームミルクだけを注ぐことができます。

エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

給湯／蒸気の使い方

給湯（お湯）は、紅茶や緑茶を入れるとき、またはインスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できます。蒸気は、牛乳やワイン、スープなど（液体）の温めに利用できます。

お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、以下の要領で定期的にお手入れをしてください。

水洗いできません

本体表面、電源コード／プラグ

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

- **プラグをコンセントから抜いてください。**
- **水に浸けたり、水洗いしないでください。**

水洗いできます

フィルター、フィルターホルダー

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。

※洗剤は、なるべく使用しないでください。コーヒーの脂肪分が金属表面に膜を作り、金属臭を抑えます。
その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。

⚠ **警告：漂白剤は絶対に使用しないでください。**

水洗いできません

給湯口

抽出後、給湯口および周辺に付着したコーヒー粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器(排水用)を給湯口の下に置いてエスプレッソ抽出ボタン［☕］を押して、給湯口からのお湯で洗い流します。ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。

その日の最終使用後に必ずお手入れをしてください。

水洗いできます

ミルクフロスター／スチームノズル

ミルクフロスターとスチームノズルは、定期的にスチーム管から取り外して、ぬるま湯と家庭用洗剤でよく洗ってください。ミルクフロスターとスチームノズルの取り外し方は、P.4 を参照してください。

水洗いできます

カップ受け、トレイ、給水タンク

本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やミルクフロスターなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

①給水タンクの水（MAX表示：1.45L）に大さじ3杯の酢を加え、電源ボタン［⏻］を押します（酢の入れすぎにご注意ください)。

②給湯口の下およびスチームノズルの下に広口の容器を置きます。OKランプの点灯後、エスプレッソ抽出ボタン［☕］を押し、スチームノブの開閉により給湯口およびスチーム管から交互にお湯を出します。タンクの水が無くなるまで続けてください。

③給水タンクの水が無くなったら、今度は酢の臭いが消えるまで水だけで②の操作を繰り返します。

美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。
※エスプレッソ 1 杯分：約 30cc、抽出時間：約 20 秒を基準にしています。

	状　　態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソ	クレマが薄く、早めに消える	**抽出が不十分＝抽出時間が短い** ▼	**抽出時間が約 20 秒になるように以下の点を調整する…** ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	・プレッサーへやや強めに押す ・フィルターホルダーをしっかり取り付ける
		・コーヒー粉の量が少ない	・前回より量をふやす
		・コーヒー粉の挽き具合が粗い	・より細挽きの粉を使う
		・コーヒー粉が古い	・新しい粉を使う
		・抽出時の湯温が低い	・使用するカップとフィルターを事前に湯煎する（P.5 の手順3〜5を参照） ・OK ランプ点灯後に、ボタンを押す
	クレマの色が濃すぎる	**抽出のしすぎ＝抽出時間がかかる** ▼	**抽出時間が約 20 秒になるように以下の点を調整する…** ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	・プレッサーへ軽く押す
		・コーヒー粉の量が多い	・前回より量を減らす
		・コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	・前回よりやや粗めの粉を使う
	焼けたような味がする	・抽出のしすぎ	・上記を参照する
		・コーヒー粉が古い	
		・しばらく使っていない	・2〜3回湯煎した後に使用する（P.5 の手順3〜5を参照）
		・スチームを使った後、湯煎しなかった	・湯煎してから抽出する（P.5 の手順3〜5を参照）
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い ＝ フォームミルクの出来が悪い	・鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分**2.3%以上**の牛乳を使う
		・泡立て用の器（ピッチャー）の形が不適当	・口径が小さく深めのもの（金属製）を使う
		・ミルクフロスター／スチームノズルの穴の目詰り	・針や楊枝で穴の通りをよくする

故障かな？　修理を依頼される前に、お読みください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（P.18参照）までお問い合わせください。

<table>
<tr><th>症　　状</th><th colspan="2">予想される原因</th><th>対処のしかた</th></tr>
<tr><td rowspan="6">エスプレッソの出が悪い／出ない（抽出されない）</td><td colspan="2">・給水タンクに水が無い</td><td>・給水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">・給水バルブが開いていない</td><td>・給水バルブが開くように給水タンクをしっかりと押し下げる</td></tr>
<tr><td colspan="2">・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている</td><td>・給湯口およびフィルターのお手入れをする</td></tr>
<tr><td colspan="2">・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている</td><td>・プレッサーへ押す力を弱めにする</td></tr>
<tr><td colspan="2">・コーヒー粉の量が多すぎる</td><td>・前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td colspan="2">・コーヒー粉が細かすぎる</td><td>・前回よりやや粗めの粉を使う</td></tr>
<tr><td>給湯口からお湯が漏れて止まらない（電源スイッチは入）</td><td colspan="2">・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している</td><td>・弊社サービスセンター（P.18）に連絡する</td></tr>
<tr><td rowspan="4">給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる</td><td>ポッドを使う場合</td><td>・カフェポッド用ホルダーのフレームのパッキンが破損、老朽化している</td><td>・弊社サービスセンター（P.18）に連絡する</td></tr>
<tr><td rowspan="3">コーヒー粉を使う場合</td><td>・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取り付けた</td><td>・取り付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落す</td></tr>
<tr><td>・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている</td><td>・プレッサーへ押す力を弱めにする</td></tr>
<tr><td>・コーヒー粉の量が多すぎる</td><td>・前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ポンプ作動時に変な音がする</td><td colspan="2">・給水タンクに水が無い</td><td>・給水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">・給水バルブが開いていない</td><td>・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる</td></tr>
<tr><td rowspan="3">蒸気の出が悪い／出ない</td><td colspan="2">・スチームボタン［ ］を押していない</td><td>・スチームボタン［ ］を押す</td></tr>
<tr><td colspan="2">・給水タンクに水が無い</td><td>・給水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">・スチームノズルの目詰まり</td><td>・お手入れをする（P.15 参照）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蒸気が水っぽい</td><td colspan="2">・蒸気が「適温」に達していない</td><td>・OK ランプ点灯後に、スチームノブを開ける</td></tr>
<tr><td colspan="2">・スチーム管に水が溜まっている</td><td>・事前にスチームノブを開けて、水抜きをする（P.13 手順 3 の①参照）</td></tr>
</table>

アフターサービスについて

1) 使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- 使用中、電源コードおよびプラグ、コンセントが異常に熱くなる
- 本体の機器内部に水などの液体をこぼした
- 電源コード、プラグが変形／破損している
- 本体に強い衝撃を与えた
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に **1. お求め時期　2. 製品名称と型式番号　3. 故障の状況**――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

3) 保証期間中（1 年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 真心点検のお勧め：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検の依頼方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日：	年	月	日

5) デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。
※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター▶（受付時間　土、日、祝日を除く毎日　9:30 ～ 18:00）

● **コールセンター**

修理について………Tel. 0120-804-280
Tel. 0120-692-885
お問い合わせ………Tel. 0120-064-300
Tel. 0120-692-880
／ Fax. 045-450-3291

〒 221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫（株）内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）**http://www.delonghi.co.jp**

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。

この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（ＰＢＢ）、ポリブロモジフェニルエーテル（ＰＢＤＥ）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。